50
рецептов
эротической
кухни

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В брошюре собраны 50 рецептов эротической кухни. Старинные блюда (гурьевская каша, сбитень) и современные (например, фаллические котлетки), овощные и фруктовые салаты, возбуждающие напитки помогут повысить потенцию и украсят стол любой семьи.

- Елена Рзаева
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - Салаты и закуски
  - Супы
  - Вторые блюда
  - Напитки
  - Десерт

Елена Рзаева
50 рецептов эротической кухни

ПРЕДИСЛОВИЕ

Романтический ужин при свечах, предсвадебные хлопоты, семейное застолье — всюду возникает вопрос: чем накормить любимого? Голодному не до любви, переевший не стремится к поцелуям. Нередко еще — проблема потенции. Может ли еда помочь?

В разных частях света стимулирующее воздействие на гениталии приписывали то сырым куриным яйцам (Запад), то свежей крови змеи (Восток). Славяне с этой целью употребляли лук, чеснок, корень сельдерея, петрушку, спаржу, мед, орехи.

Сегодня наука признает, что для повышения потенции необходимо пополнять витаминные кладовые своего организма. Половые гормоны образуются при достаточном поступлении витамина А (больше всего его находится в печени, моркови, кураге). Без витаминов группы В невозможны производство мужского полового гормона — тестостерона — и хорошая проводимость импульсов по нервам (пейте пивные дрожжи, ешьте печень, пророщенную пшеницу). "Витамином секса" называют витамин Е (семечки подсолнуха, подсолнечное масло, миндаль). Если в мужском организме цинка меньше 2,2 г, то эрекцию не удержать (спасение — в свежих устрицах, имбирном корне, бифштексе). Пивные дрожжи, семечки тыквы и кабачка подарят необходимый фосфор; швейцарский сыр и зелень репы — кальций; изюм и петрушка — калий; бурые водоросли с пшеничными отрубями — магний и железо. Витамин С поможет усилить желание половой близости и интенсивность оргазма (красный сладкий перец, петрушка, брокколи, хурма) и т. д.

Но мало знать, что именно полезно для любящей пары. Нужно уметь правильно приготовить эти продукты. Эротические блюда должны быть легко усвояемы, низкокалорийны, разнообразны. Старайтесь, чтобы стол был не только вкусным и красивым, но и немного голодным (постоянное переедание тормозит половую функцию). Оттого-то в эротических кухнях мира отдается предпочтение травам, кореньям, листьям, овощам, ягодам, грибам, плодам. Про плоды любви — гранаты, апельсины, персики — мы слышали, а вот назвать мясо возбудителем страсти трудно. Мясо (без овощной добавки) провоцирует вспышки ярости, мужчин — клонит ко сну. Еще любовникам придется выбирать между запоминающимися ночами и копчеными, жирными, жареными, сладкими блюдами.

Самые вкусные и старательно приготовленные блюда потеряют свой волнующий смысл, если будут поданы наспех, а

съедены — при суровом выяснении отношений. Отбросьте в сторону заботы и тяготы — ведь приближается время любви. На эротическом столе уместны фривольные намеки (хотя бы фигурки обнаженных людей, вырезанные из овощей); соблазнительные названия, придуманные совместно. Любимая музыка, особая подсветка, полуоткрытые одеяния, взгляды и намеки приведут к тому, что паре будет уже не до еды. В добрый час! — значит, эротический стол сделал свое дело.

Салаты и закуски

1. Овощи заливные эротические

1 репа, 1 редька, 1 свекла, 1 морковь, 1 огурец, 3/4 тыквы средней величины, желатин, вода.

Из овощей вырезать эротические фигурки, положить в горячую воду, быстро довести до кипения, варить 5–6 мин, снять с огня и настоять без нагревания 10–15 мин. Фигурки осторожно вынуть, а в отвар добавить соль по вкусу и желатин из расчета на 1 л воды 50 г сухого желатина (его замачивают в овощном отваре, а затем при постоянном перемешивании доводят до кипения). Полученным раствором залить овощи так, чтобы можно было их затем красиво выложить, ведь раствор желатина можно закрасить тремя цветами: красным (свекла), белым (без краски), зеленым (сок от зеленых растений). Кроме овощей так можно заливать плоды, грибы, ягоды.

2. Салат Клеопатры

1 ст. ложка тертой редьки, 1 ст. ложка перловой крупы, 1 яблоко, 2 цветка шиповника, 1/2 ст. кислого молока, 2 зубчика чеснока.

Перловую крупу промыть, замочить на 1–2 ч в воде, отварить. Сырую очищенную редьку натереть на мелкой терке, смешать с нарезанным ломтиком яблоком, перловкой, добавить мелко рубленные цветы шиповника. Приправить кислым молоком, смешанным с рубленым чесноком.

3. "Гимн редьке"

1 средняя редька, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, 3 стакана кваса, 1 ст. ложка сметаны.

Редьку очистить и натереть на крупной терке, смешать с рубленым зеленым луком, добавить квас, сметану и подать к столу.

4. Салат из свеклы с чесноком

3 свеклы, 5 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка лимонного сока, 10 грецких орехов, 3 ст. ложки майонеза, зелень.

Нашинкованную соломкой или натертую на крупной терке свеклу перемешать с рублеными ядрами грецких орехов и чесноком, майонезом и лимонным соком. Полить майонезом и украсить веточками зелени.

5. Зеленый лук с орехами

200 г зеленого лука, ядра 10 очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки растительного масла.

Мелко нарезанный зеленый лук смешать с измельченными грецкими орехами и заправить майонезом, взбитым с растительным маслом.

6. Сельдерей с мозгами

200 г сельдерея, 40 г костного мозга, 50 г соуса, 50 г мясного сока, 20 г красного вина, перец.

Очищенный корень сельдерея нарезать дольками, припустить его вместе со стеблями в хорошо вываренном мясном соке, добавив красного вина. Перед подачей выложить на блюдо. Поверх сельдерея со стеблями разместить кусочки вареного костного мозга, полить соусом, красным вином и мясным соком.

7. Сельдерей, тушенный с овощами

150 г корня сельдерея, 40 г моркови, 30 г репчатого лука, 50 г помидоров, 50 г мясного бульона, 25 г сливочного масла, перец, соль.

Корень сельдерея со стеблями очистить, промыть и нарезать брусочками длиной 5 см. Морковь, нарезанную соломкой, и репчатый лук спассеровать, не давая им зарумяниться. С помидоров снять кожицу, нарезать четвертушками. Положить в кастрюлю сельдерей, спас-серованные лук и морковь, помидоры, соль, перец; залить бульоном. Тушить 1 ч.

8. Салат любительский

150 г печени трески, 60 г зеленого горошка, 2 яйца, 1

луковица, 25 г зеленого лука, 1 картофелина, 1/3 лимона, соль.

Печень трески мелко порубить. Вареные очищенные картофель и яйца (оставить немного белка для украшения) нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, нашинкованный репчатый и зеленый лук. Все перемешать. Салат уложить горкой на блюдо, украсить ломтиками лимона, посыпать мелко нарубленным белком яйца и зеленым луком.

9. Закуска любительская из морской капусты

1 банка консервированной морской капусты, 1,5 стакана соленых или маринованных грибов, 4 ст. ложки сметаны или растительного масла, 2 яйца, 4 ст. ложки нарезанного зеленого лука.

Грибы (соленые грибы хорошо промыть) нарезать кусочками и смешать с морской капустой. Добавить сметану, вареные яйца и зеленый лук.

10. Салат " Поэзия любви»

1 ст. ложка рубленой сырой цветной капусты, 1 ст. ложка рубленого листового салата, 1 ст. ложка рубленой кислицы, 1 ч. ложка натертой сырой свеклы, 1 ч. ложка тертой тыквы, 1 ст. ложка растительного масла.

Сырые овощи после очистки тщательно промыть, мелко нарубить, добавить рубленые листья салата и кислицы, заправить растительным маслом.

1 1. Закуска из кальмаров под майонезом

500 г филе из кальмаров, 1/2 стакана майонеза или майонеза со сметаной, 1 вареное яйцо, 1 луковица (сладких сортов), соль и специи по вкусу.

Вареных и охлажденных кальмаров нарезают соломкой (длиной 4–5 см), соединяют с мелко нарезанным соломкой репчатым луком, нарубленным вареным яйцом и заправляют майонезом, солью и специями.

12. Закуска из кальмаров в тарталетках

1 банка консервированных кальмаров или 300 г филе, 1 вареная морковь, 1 вареное яйцо, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1/2 стакана майонеза, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени, соль, черный молотый перец.

Для тарталеток: 2 стакана пшеничной муки, 1/3 пачки сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 ст. ложки кулинарного жира для смазывания форм.

Замесить тесто, поставить на 1 ч в холодильник. Раскатать тесто в пласт толщиной 4–5 мм. Формочки смазать жиром, положить на них пласт теста. Равномерно прижать пальцами тесто ко дну и к стенкам формочек. Выпекать при температуре 220–225 °С.

Консервированных или вареных кальмаров (снять пленку, промыть в холодной воде, надрезать, проварить до побеления и скручивания в кипящей подсоленной воде) нарезать кубиками. Соединить кальмаров с рублеными вареными яйцами, морковью, зеленым горошком, зеленью. Заправить солью, майонезом и молотым перцем. Подготовленной массой наполнить тарталетки.

Супы

13. Похлебка " Женская стыдливость»

1 л воды, 1 морковь, 1 свекла, 1 репа, 1 луковица, по 1 ч. ложке рубленой зелени укропа, чабреца, петрушки, 1 ст. ложка сметаны.

Овощи очистить, мелко нашинковать, залить кипящей водой и сразу поставить на огонь. Довести до кипения, проварить 6 мин, снять с огня, заправить зеленью и сметаной.

14. Эротический холодник

0,75 л кваса, 0,75 л воды, 400 г свеклы, 2 огурца, 2 яйца, 100 г зеленого лука, сметаны, укроп, соль.

Хлебный или свекольный квас развести кипяченой водой, положить нашинкованную соломкой вареную свеклу, свежие огурцы, мелко нарубленный укроп, зеленый лук и посолить. В холодник добавить сметану и половинки сваренных вкрутую яиц.

15. Похлебка мужская

2 ст. ложки мяса, нарезанного небольшими кусочками (говядина, баранина, нежирная свинина), измельченная на мелкие кусочки кость, 1 луковица, 1 морковь, 1 средней величины репа, 3 свежих листика одуванчика, 1 ст. ложка измельченной свежей крапивы, 2 ст. ложки сметаны, 1 л воды, соль по вкусу.

Измельченную промытую кость и мелкие кусочки мяса смешать с нарезанной соломкой морковью, измельченной репой, луковицей. Продукты залить горя-

чей соленой водой, быстро довести до кипения, варить 12–15 мин, настоять без нагревания 20–30 мин.

В тарелку положить промытые измельченные листья одуванчика, крапиву, залить горячей похлебкой и приправить сметаной.

Вторые блюда

16. Гурьевская каша

1/2 стакана манной крупы, 2 стакана цельного молока, 1/2 стакана ядер измельченных грецких орехов и цукатов, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, соль и ванилин по вкусу, 5 абрикосов, сахарная пудра.

Для соуса: 15 абрикосов, 2 ст. ложки сахара, 2–3 ст. ложки воды.

В кипящее молоко добавить соль и постепенно, тонкой струйкой, всыпая манную крупу, постоянно перемешивая, заварить вязкую кашу. Готовую кашу немного охладить, добавить в нее растертые с сахаром желтки яиц и взбить в пену белки, а также обжаренные на сливочном масле ядра грецких орехов. Все осторожно перемешать. В смазанную маслом сковороду с толстым дном выложить слой каши, а сверху на него положить очищенные от косточек абрикосы (5), накрыть их молочными пенками, а затем вновь уложить слой каши.

Для приготовления пенок налить в широкую мелкую кастрюлю молоко и поставить в разогретую духовку, по мере образования пенок их нужно снимать.

Сверху кашу обсыпать сахарной пудрой, в которую можно добавить тертой лимонной цедры, и прижать раскаленным металлическим прутом так, чтобы на поверхности образовались полосы. Поместить кашу в духовку и запечь до образования золотистой корочки. Готовое блюдо обсыпать орехами, украсить фруктами, цукатами и подать в той же посуде, в которой оно готовилось.

Отдельно подать соус: абрикосы без косточек измельчить, смешать с сахаром, добавить воду и варить, пока фрукты не разварятся. Соус может быть и холодным, и горячим.

17. Возбуждающие спагетти

200 г спагетти, 1 ст. ложка масла или маргарина, 240 г нарубленного лука, 450 г мяса или фарша, 1 ч. ложка соли, 1/4 ч. ложки перца, 450 г томатного соуса, 360 г воды, 1/2 ч. ложки базилика или гвоздики, тертый сыр.

Положить масло и лук в 2-литровую кастрюлю. Нагревать 3–4 мин, пока лук не станет мягким. Добавить мясо и варить 4 мин,

перемешивая, пока мясо не потемнеет. Слить сок. Добавить соль, перец, томатный соус, воду, базилик. Тушить, накрыв крышкой, 30 мин.

Разломить спагетти пополам и опустить в соус. Тушить под крышкой 17–20 мин, помешивая, пока они не станут мягкими. Подавать, посыпав по желанию тертым сыром.

18. " Признание в любви»

400 г лапши, соль, 125 г сыра «Гауда», 3–4 зубчика чеснока, по 1 пучку базилика и петрушки, 1 веточка розмарина, 60 г семян пинии, по 1/2 пучка тимьяна и майорана, 175 мл растительного (лучше оливкового) масла, молотый черный перец.

Лапшу отварить в подсоленной воде, сыр нарезать кубиками, чеснок очистить, зелень ополоснуть и оторвать листики. Несколько листиков базилика отложить в сторону. Остальную зелень вместе с 50 г семян пинии, сыром и чесноком измельчить. Постепенно влить растительное масло; посолить и поперчить. Оставшиеся семена пинии подрумянить на сковороде без добавления жира.

Через дуршлаг слить с лапши воду, промыть. Подать на стол с соусом из зелени, сыра и растительного масла. Посыпать обжаренными семенами пинии и листиками базилика.

19. Грибы запеченные

10 средней величины свежих грибов, 1 морковь, 1 стакан рубленой свежей белокачанной капусты, 1 ч. ложка рубленой зелени петрушки, 1 ст. ложка рубленой репы, 3 ст. ложки сметаны, соль.

Грибы промыть и мелко порубить. Морковь и репу очистить и натереть соломкой, а капусту порезать мелкими дольками. Овощи смешать с грибами, добавить соль, сметану и перемешать. Залить кипящей водой, чтобы грибы и овощи были только покрыты, и быстро довести до кипения. Варить 6–7 мин и настоять без нагревания 10–12 мин.

Все выложить на блюдо, полить отваром, оставшимся от варки. Посыпать грибы и овощи рубленой зеленью петрушки.

20. Зразы из риса с творогом

1/2 стакана риса, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 2 яйца, панировочные сухари, 200 г растительного масла, соль, сахар по вкусу, сметана.

Влить в кастрюлю молоко, добавить соль, сахар, немного воды и вскипятить. Затем положить промытый, перебранный рис и сварить густую вязкую кашу. Когда каша немного остынет, влить в нее сырое яйцо, хорошенько перемешать и сделать круглые лепешки. На каждую положить начинку (растертый творог с добавленными картофельной мукой, яйцом, изюмом, солью, сахаром) и завернуть края, чтобы получились овальные рисовые котлеты. Каждую смочить в яйце, обвалять в сухарях и обжарить.

Подавать на стол со сметаной.

21. Котлеты рыбные с овощами и крупой

500 г трески (потрошеной, обезглавленной), 1/2 стакана перловой крупы, 1/4 часть капусты белокочанной, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла,

соль, жир для смазки противня.

Филе трески без кожи и костей пропустить через мясорубку вместе с капустой. Перловую крупу промыть, замочить на 1–2 ч в воде, смешать с подготовленным фаршем, добавить масло, молоко, соль. Массу перемешать, оставить на 50 мин, снова пропустить через мясорубку и тщательно вымешать. Сформировать котлеты, уложить их на смазанный жиром противень и поместить в духовку на 20–25 мин.

Подавать со сливочным маслом.

22. Ставрида с грибами

1 средней величины ставрида, 4 сухих гриба, 2 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Рыбу обработать, нарезать поперек вместе с костями. На сковороду налить масло и в холодное масло положить кусочки рыбы, натертые солью. Сковороду закрыть крышкой и быстро нагреть в течение 8-10 мин. Затем рыбу выложить, а на дно сковороды положить грибы, на овощи — подготовленную рыбу, закрыть ее оставшимися овощами и залить водой, в которой замачивались грибы. Быстро довести до кипения, варить 5–6 минут и сразу же подать к столу в сковороде, в которой готовилось блюдо.

23. Пельмени " Сибирская любовь»

Для фарша: 1 стакан мясного фарша, 2 луковицы, 1 морковь, 1 ст. ложка тертой тыквы, 3 ст. ложки белого сухого вина.

Для теста: 1/2 стакана пшеничной муки, 1/3 стакана манной крупы, 1/2 стакана пива, 3 яйца.

Муку просеять, смешать с манной крупой, пиво нагреть до кипения и быстро влить в муку с крупой, тщательно вымесить, постепенно взбивая яйца. Если тесто получится жидким, добавить муки и крупы. После того как тесто перестанет липнуть, оставить его на 1 ч при комнатной температуре. За это время приготовить фарш. Пропустить через мясорубку мясо вместе с луком, тыквой, морковью, добавить в фарш сухое вино, вымесить. Из теста раскатать длинные полоски, положить на них фарш, вылепить колбаски и отварить, как обычные пельмени.

24. " Письма любимой»

750 г мелкого картофеля, соль, 1 пучок петрушки, 2 ч. ложки тмина, 1/2 ч. ложки порошка паприки, 150 г сала с мясными прожилками, 1/2 ч. ложки растительного масла, 250 г жирного творога, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки хрена, 1 пучок зеленого лука, мытые листья салата, молотый черный перец.

Картофель отварить до готовности в подсоленной воде. Петрушку помыть, обсушить и мелко порубить. Перемешать с тмином, порошком паприки, перцем и солью.

Нагреть духовку до 225 °С. Картофель очистить от кожуры и несколько раз обвалять в смеси пряностей. Обернуть ломтиками сала. Застелить противень алюминиевой фольгой и смазать ее растительным маслом. Выложить на фольгу картофель, запекать около 15 мин.

Смешать творог, майонез, хрен; посолить и поперчить. Нарезать зеленый лук, добавить его в смесь и разложить по тарелкам. Обернутый салом картофель положить рядом.

25. Фаллические котлетки из мяса и овощей

1 стакан фарша говяжьего и свиного (1:1), 1 морковь, 2 луковицы, 1/2 стакана рубленой цветной капусты, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка рубленой зелени петрушки, соль.

Мясо без костей пропустить через мясорубку вместе с овощами и чесноком. Массу тщательно вымесить, добавить соль

и, если она густая, чуть-чуть подлить воды, чтобы фарш был эластичный, добавить мелко рубленую зелень петрушки. После этого фарш поставить на 30–40 мин в холодильник.

Вылепить котлетку в форме фаллоса, положить на противень и запечь в горячей духовке при температуре 200 °С в течение 15–20 мин. Блюдо подать с овощами и зеленью, украсить в эротическом стиле (можно вырезать из овощей фигурки).

26. Мясо на овощной подушке

1/2 стакана мясного фарша, 1 ст. ложка рубленого репчатого лука, 1 ст. ложка натертой репы, соль, перец красный горький.

Мясной фарш посолить, поперчить, слегка развести водой, смешать с репой и луком, сформировать в виде небольших колбасок. Колбаски уложить на сухую сковороду и запечь в течение 15–20 мин в горячей духовке.

Подать в горячем виде.

27. Печень говяжья с овощами

1 стакан нарезанной небольшими ломтиками печени, 2 ст. ложки свеклы, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны, 1 картофелина, соль, перец.

Печень промыть и нарезать небольшими кусочками. Очищенные овощи нарезать соломкой, картофель — кружочками. Печень перемешать с овощами и сметаной, добавить горячую воду так, чтобы все было только покрыто водой, посолить, поперчить. Быстро довести до кипения, варить 2–3 мин и настоять без нагревания 8-10 мин.

Выложить все на блюдо, полить соком, оставшимся после варки.

28. Куриный шашлык с овощами

16 куриных крылышек, 250 г лука, 200 мл розового вина, 1 ч. ложка листиков тимьяна, 1 лавровый лист, 1 баклажан, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки кетчупа, соль, черный молотый перец.

Луковицы очистить. Довести до кипения смесь вина, 1/2 ч. ложки соли, щепотки перца, тимьяна и лаврового листа. В этой смеси тушить луковицы около 15 мин. Остудить. Баклажан

помыть, почистить и нарезать ломтиками толщиной в палец. Куриные крылышки ополоснуть холодной водой, промокнуть насухо. То и другое выложить к луковицам. Мариновать в холодильнике 2 ч.

Баклажаны, крылышки и луковицы наколоть вперемежку на смазанные маслом шампуры. 2–3 ст. ложки маринада смешать с растительным маслом. Обмазать этой смесью мясо. Переворачивая, обжаривать на гриле около 15 мин. Оставшийся маринад уварить до густоты, смешать с кетчупом. Подавать как соус.

29. Курица с овощами " Месть мужу»

1/2 средней курицы, 2 картофелины, 1 луковица, 1 ч. ложка сухой мяты, 1 ч. ложка сухой душицы, 1 л воды, соль.

Обработанную курицу порубить с костями на несколько кусков, добавить рубленый лук, нарезанный очищенный картофель, сухие травы и залить горячей соленой водой. Быстро довести до кипения, варить 15–20 мин, сразу снять с огня и настоять без нагревания 10–15 мин. Подать курицу с овощами в посуде, в которой они готовились.

30. Эротические шницели

4 шницеля из индейки, соль, перец, 200 г арахиса, 2 яйца, 1 ст. ложка петрушки, 100 г муки, 200 г растительного масла, 400 г китайской капусты, 1 красный сладкий перец, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 банка (370 мл) соевых бобов, 2 ст. ложки соевого соуса, 125 мл апельсинового сока.

Орехи порубить, яйца смешать с петрушкой. Шницели посыпать специями и обвалять поочередно в муке, яйцах и 140 г орехов. Обжарить по 5 мин с каждой стороны. Поставить в тепло.

Китайскую капусту нарезать тонкой соломкой, смешать с нарезанным красным перцем. Лук нарезать кольцами. Остаток орехов, паприку и репчатый лук пассеровать в сливочном масле. Слить жидкость с соевых бобов и выложить вместе с китайской капустой к пассерованным овощам. Приправить все вместе (со шницелем) 5 мин. Влить апельсиновый сок. Продолжать обжаривать еще 5 мин.

31. Индейка с морковно — яблочным фаршем

600 г срезанного с бедра индейки мяса, 1 веточка розмарина, 150 г моркови, 1 яблоко, 1 луковица, 2 ст. ложки топленого масла, 3 ст. ложки горчицы, 2 ст. ложки яблочного сока, соль, молотый перец.

Розмарин помыть, листочки отщипнуть. Морковь и яблоко очистить от кожуры и мелко нашинковать. Очистить луковицу от шелухи и нарезать кубиками, пассеровать в горячем сливочном масле. Выложить к луку яблоки, морковь и тушить еще около 5 мин. Заправить специями, добавив немного горчицы и розмарина.

Нагреть духовку до 180 °С. Мясо развернуть, с обеих сторон натереть яблочным соком, листиками розмарина, солью, перцем, намазать начинкой. Свернуть его рулетом, заколоть зубочисткой, завернуть в алюминиевую фольгу. Поставить в духовку на 1 ч. Достать из фольги и, переворачивая, обжарить около 30 мин на гриле.

Напитки

32. Напиток " Невестина тайна»

1 л воды, 1/2 стакана сливок, 5 грецких орехов, 1 ч. ложка сухой мяты, 1 морковь, 1 репа, 1 ст. ложка риса, 1 ст. ложка пшена, 1 яблоко, 1 ст. ложка сухих листьев малины и смородины, соль по вкусу.

Промытые крупы, очищенные и натертые на крупной терке морковь и репу, измельченное яблоко залить горячей соленой водой, добавить листья малины и смородины. Быстро довести до кипения, варить, помешивая, 5–6 мин и настаивать под крышкой (без нагревания) 25 мин. Отвар процедить, заправить сливками и подать в горячем виде невесте.

33. Напиток " Тайна жениха»

1 л воды, 1 апельсин, 2 ст. ложки рубленой сырой тыквы, 2 ст. ложки рубленой квашеной капусты, 1 яблоко, 1 редька, 1 ч. ложка сухой пижмы, 1 ч. ложка сухой ромашки аптечной, 2 ст. ложки рыбного сырого фарша, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Апельсин вместе с цедрой измельчить, добавить измельченную редьку, тыкву, квашеную капусту, яблоко, сырой рыбный фарш, сухие травы и залить горячей соленой водой. Массу быстро довести до кипения, варить 5–6 мин и настаивать под крышкой 5-10 мин. Отвар процедить, заправить сметаной и подать к столу в горячем виде.

34. Напиток возбуждающий

3 л воды, 1 ст. ложка ромашки аптечной, 1 ч. ложка сухих листьев смородины, 1 яблоко, 1 ч. ложка тертой редьки горькой, 1 ч. ложка сухих листьев одуванчика лекарственного, 1 ст. ложка сахара.

Все компоненты смешать, залить горячей водой, довести до кипения, настоять без нагревания 15–20 мин. Отвар слить и пить в горячем виде в течение дня.

35. Сбитень

2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки водки, 3 стакана воды, 1 ч. ложка сухих листьев мяты, зверобоя, ромашки (в равных пропорциях), 1 ч. ложка тертой редьки.

В кипящую воду добавить сухие травы, сразу же снять с огня. Добавить мед, тертую редьку, перемешать и настоять напиток с плотно закрытой крышкой 10–12 мин. Отвар слить, добавить в него водку и сразу подать. Пьют небольшими глотками.

36. Напиток сексуальный

2 ст. ложки коньяка, 3 стакана воды, 1 ч. ложка сухих листьев малины, 1 ч. ложка сухих цветов календулы, 1 ч. ложка сухих листьев шиповника, тмин на кончике ножа.

В кипящую воду добавить смесь из трав, тмин, довести до кипения и сразу снять с огня. Настоять 20–25 мин. Отвар слить, добавить коньяк и подать напиток теплым.

37. Чай с красным вином

50 г красного вина, 0,75 г чая, 25 г сахара, 0,2 г корицы, 0,2 г гвоздики.

В горячее красное вино положить сахар, корицу и гвоздику, прокипятить в течение 2–3 мин. После этого вино с пряностями влить через ситечко в стакан с крепким горячим чаем и подать.

38. Грог " Фентази»

60 г коньяка, 25 г ликера, 5 г сахара, 10 г сахарной пудры, 1/10 лимона.

В подогретый стакан всыпать сахарную пудру, влить коньяк, ликер, положить ломтик лимона и налить в этот стакан кипяток. В чайную ложку, помещенную на стакан, положить маленький кусок сахара, полить его коньяком, зажечь и подать грог горящим.

39. Пунш молочный горячий

175 г молока, 25 г коньяка или ликера, 10 г сахарной пудры, 10 г мускатного ореха.

В подогретый стакан положить сахарную пудру, добавить коньяк или ликер, размешать и долить горячим молоком. Сверху

посыпать мускатным орехом.

Десерт

40. Апельсиновый салат на коньяке

2 апельсина, 4 ст. ложки коньяка, 2 грецких ореха, 5 ч. ложек сахарной пудры.

Апельсины вымыть и очистить от кожуры. Очищенную мякоть разделить на дольки, из которых удалить семена. Грецкие орехи очистить от скорлупы, ядра раздробить. В небольшую салатницу уложить дольки апельсинов, сверху посыпать их сахарной пудрой. Поставить салатницу на 30 мин в холодильник. Перед подачей на стол полить салат коньяком, а сверху посыпать дробленными грецкими орехами.

41. Фруктовый салат с киви

4 киви, 2 банана, 1 небольшой ананас, 2 ст. ложки дробленых ядер орехов, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 пакетика ванильного сахара, 3 ст. ложки лимонного сока, 3 ст. ложки фруктового сиропа.

Ананас вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать мякоть мелкими кусочками. Бананы и киви вымыть, очистить от кожуры и нарезать кружочками. Перемешать фрукты в глубокой салатнице, добавить дробленые ядра орехов, сахарную пудру, ванильный сахар. Заправить салат фруктовым сиропом и тщательно перемешать. Перед подачей салат можно украсить взбитыми сливками.

42. Кипрский салат

2 больших грейпфрута, 200 г крепких помидоров, 200 г мягкого сыра, 50 г оливок.

Для приправы: 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки, соль и перец.

Помыть грейпфруты и тщательно очистить, удалив сердцевину, затем нарезать тонкими ломтиками. Промыть и обсушить помидоры, нарезать кружочками. Нарезать сыр тонкими ломтиками и вырезать кружочки формочкой для печенья. Обсушить оливки. Уложить слоями попеременно грейпфруты, помидоры, сыр. Сверху положить оливки. Перемешать части

приправы и посыпать салат. Перед подачей охладить 30 мин.

43. Фруктовый салат

3 ломтика ананаса, 2 банана, 2 яблока, гроздь винограда, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сгущенного молока или крема из сливок, листья зеленого салата.

Ананас, бананы и яблоки нарезать дольками или кубиками, добавить виноград. Майонез смешать со сгущенным молоком и осторожно перемешать со фруктами. Салат охладить и подать на блюде, украшенном зеленым салатом.

44. Салат из моркови, апельсина и изюма

3 моркови, 1 апельсин, 4 ст. ложки изюма без косточек, 3 ст. ложки майонеза, лимонный сок, сахар, соль.

Изюм промыть в холодной воде, перебрать и залить кипятком на 10 мин. Апельсин вымыть, очистить от кожуры. Очищенную мякоть разделить на дольки, а каждую дольку, сняв пленку и удалив косточки, разрезать на несколько кусочков. Морковь очистить, вымыть и нарезать мелкой соломкой. Перемешать в салатнице нарезанную морковь, апельсин и изюм. Заправить смесь майонезом и тщательно перемешать. Добавить лимонный сок, сахар, соль. Перемешать салат еще раз и подавать к столу.

45. Салат — коктейль из хурмы и апельсина

1 хурма, 1 апельсин, 4 ст. ложки сахарного сиропа, 8 ст. ложек апельсинового сока или напитка" Фанта".

Фрукты вымыть и очистить от кожуры. Мякоть хурмы и апельсина нарезать кубиками и разложить в бокалы. Долить в каждый из бокалов сахарный сироп и апельсиновый сок (или "Фанту").

46. Банановый пудинг

4 спелых банана, 5 ст. ложек сливочного масла, 5 ст. ложек сахара, 2 яйца, 1 ст. ложки сока лимона, 1 стакан панировочных сухарей, 2 чашки сока ананаса, немного сливочного масла для запекания.

Взбить масло, сахар и желтки… Бананы очистить, раздавить вилкой и, добавив лимонный сок, смешать (взбить в смесителе) с ранее взбитыми желтками. Непрерывно помешивая, добавить сок ананаса и панировочные сухари. Взбить белки с сахаром и осторожно добавить в общую массу. Поместить все в форму, смазанную маслом, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 30–40 мин при средней температуре.

Подать в горячем или холодном виде с красным вином.

47. Апельсиновые блины

4 сладких апельсина, 4 яйца, 8 ст. ложек муки, 3 ст. ложки топленого сливочного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки ликера (лучше апельсинового), 200 г сливочного мороженого, соль.

Апельсины вымыть, разрезать на половинки, а затем выжать из них сок. Сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйцо, муку, соль и выжатый апельсиновый сок. Получившуюся смесь хорошо взбить, добавив в нее ликер. Жарить блины на топленом масле. Перед подачей к столу сложить блины пополам или в виде треугольника.

К блинам подать сливочное мороженое.

48. Мусс малиновый

4 стакана свежей малины, 0,5 стакана холодной воды, 1 стакан сахара, 2 яичных белка, 1,5 стакана сливок, 1 ст. ложка желатина.

Замочить желатин в воде. Выдавить из малины 3/4 стакана сока. В сок добавить немного воды, положить сахар и варить на слабом огне, чтобы получился сироп. Положить в сироп всю малину и варить еще 10 мин. Добавить желатин и размешивать до тех пор, пока он не растворится. Протереть все через сито, охладить.

Взбить яичные белки до образования пены (но не сухой) и вылить их в протертую малину. Слегка взбить на льду сливки, соединить их с малиной и опять взбить. Разлить по формам и охладить.

49. Лимонное мороженое

2 лимона, 1 л простокваши, 500 г сахарной пудры.

Лимоны вымыть холодной водой и обсушить. Острым ножом снять с лимонов цедру, а из оставшейся мякоти выжать сок. Лимонную цедру измельчить на мелкой терке. Смешать простоквашу с сахарной пудрой, а затем взбить миксером.

Добавить во взбитую смесь измельченную лимонную цедру и выжатый лимонный сок и хорошенько перемешать. Готовую смесь выложить в формочки и заморозить в морозилке холодильника.

50. Торт " Сладость любви»

200 г муки, 150 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 1,5 ст. ложки апельсинового сока, 200 г марципановой массы, 75 г сахара для белкового крема, ягоды клубники, желе для украшения.

Из муки, сливочного масла и сахара быстро замесить тесто. Охладить в течение часа. Раскатать тонким слоем на бумаге для выпечки, вырезать большое сердечко, положить на противень.

Смешать желток яйца, апельсиновый сок, марципановую массу. Из половины смеси сделать бортики у сердечка, половиной намазать середину. Белок взбить с сахаром в тугую пену. Взбитый белок нанести вдоль внутренней стороны бортиков, середину выложить клубникой. Запечь в духовке на нижнем уровне при 175 ˚С в течение 25 мин. Глазировать красным фруктовым желе.